

Granola vaahterasiirappi, pekaanipähkinät & suklaa

Ingrédients

- 300g kaurahiutaleita
- 5g suolaa
- 50g vanilja-aromia, kotitekoista jos mahdollista
- 25g oliiviöljyä
- 100g vaahterasiirappia (käytin Koro:n siirappia)
- 80g hakattuja pekaanipähkinöitä
- 90g hakattua suklaata (tein puolet maitosuklaata ja puolet tummaa suklaata Caraïbesista ja Jivarasta Valrhonalta)

Préparation

1. Aamiaisella rakastan sekoittaa hieman jogurttia rapean granolan kanssa.
2. Tietenkin kaupasta löytyy valmiita vaihtoehtoja, mutta sen tekeminen on todella helppoa ja nopeaa, ja lisäksi sen voi mukauttaa omien mieltymysten mukaan.
3. Kun sain Koro:lta vaahterasiirappia, halusin heti käyttää sitä syksyiseen granolaan, jossa on pekaanipähkinöitä ja tietenkin suklaata ;-). Voitte tietenkin lisätä kuivattuja hedelmiä tai suklaata oman makunne mukaan!
4. Kaada kaurahiutaleet kulhoon, lisää sitten kaikki muut ainekset paitsi suklaa ja sekoita hyvin, jotta hiutaleet peittyvät kunnolla (odotin myös paiston loppuun lisätäkseni pekaanipähkinät, koska ne olivat jo paahdettuja).
5. Levitä seos leivinpaperilla vuoratulle pellille.
6. Esilämmitä uuni 180°C:seen ja paista granolaa 30–40 minuuttia.
7. Sekoita puolivälissä ja tarkkaile paistoa, jotta voit säätää sen uunisi mukaan.
8. Uunista otettaessa granolan tulee olla rapeaa ja kauniin kullanuskeaa.
9. Anna jäähtyä, lisää sitten suklaa ennen kuin nautit!